

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, A., Sobari, E., dan Mukminah, N. 2019. Rendemen dan Karakteristik Fisik Ekstrak Oleoresin Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) Dengan Pelarut Heksan. *In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. 10(1):273-278.
- Andayani, T. 2014. Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) sebagai Pengawet Alami pada Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(2): 123-130.
- Annisas, J. 2013. Kadar Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Lima Aksesori Tanaman Kunyit (*Curcuma domestica*) pada Lokasi Budidaya Kecamatan Nagrak, Sukabumi'. Sukabumi. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB, Bogor.
- Arpi, N., Satriana, S., dan Rezekiah, K. 2013. Ekstraksi Oleoresin dari Limbah Penyulingan Pala Menggunakan Ultrasonik. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*. 9(4): 180-187.
- Asriyani, A. 2022. Optimasi Proses Ekstraksi Daun *Morus Nigra L.* secara Maserasi dengan Pendekatan *Response Surface Analysis Optimization Of Morus Nigra L. Leaf Extraction Process By Maceration Using Response Surface Analysis Approach*. Universitas Hasanudin Makasar. Skripsi.
- Azwanida, N. N. 2015. *A review on the Extraction Methods Use in Medicinal Plants, Principle, Strength and Limitation*. *Med Aromat Plants*, 4(196): 2167-0412.
- Badan Pusat Statistik, Produksi Tanaman Biofarmaka 2021-2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjMjMg==/produksi-tanaman-biofarmaka--obat-.html> diakses pada Jumat, 05 Juli 2024
- Baihaqi, B., Hakim, S., dan Nuraida, N. 2022. Pengaruh Konsentrasi Pelarut dan Waktu Maserasi terhadap Hasil Ekstraksi Oleoresin Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(2): 48-52.
- Christina, I. A. M., Kencana, I. N., dan Permana, I. D. G. M. (2018). Pengaruh Metode Pengeringan dan Jenis Pelarut terhadap Rendemen dan Kadar Kurkumin Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 3(2): 319-324.
- Fitoni, C. N., Asri, M. T., dan Hidayat, M. T. 2013. Pengaruh Pemanasan Filtrat Rimpang Kunyit (*Curcuma longa*) terhadap Pertumbuhan Koloni Bakteri Coliform secara *in vitro*. *Jurnal Mahasiswa Teknologi Pendidikan*, 2(3).

- Green, C. E., Hibbert, S. L., Bailey-Shaw, Y. A., Williams, L. A., Mitchell, S., dan Garraway, E. 2008. *Extraction, processing, and storage effects on curcuminoids and oleoresin yields from Curcuma longa L. grown in Jamaica. Journal of agricultural and food chemistry*, 56(10): 3664-3670.
- Hamid, N. A. 2023. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Senyawa *Antidesmone* Dari Daun *Melochia Umbellata* (Houtt.) Stapf Var. *Deglabrata* Secara KLT-Densitometri. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Handayani, H., Sriherfyna, F. H., dan Yuniarta, Y. 2016. Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode *Ultrasonic Bath* (Kajian Rasio Bahan: Pelarut Dan Lama Ekstraksi). *Jurnal pangan dan agroindustri*, 4(1).
- Harjanti, R. S. (2008). Pemungutan kurkumin dari kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Pemakaiannya sebagai Indikator Analisis Volumetri. *Jurnal Rekayasa Proses*, 2(2): 49-54.
- Hartati, F. K. 2018. Evaluasi Residu Etanol pada Maserat Curcumin Rimpang Kunyit (*Curcuma Longa* Linn.). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 3(1): 453389.
- Haryanto, Y., dan Riyanto, R. 2023. Pengaruh Suhu Evaporasi Terhadap Kadar Kurkumin dalam Ekstrak Etanol Kunyit (*Curcuma domestica*, Val).
- Hastuti, D., Rohadi, R., dan Putri, A. S. 2018. Rasio n-heksana-etanol terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Oleoresin Ampas Jahe (*Zingiber majus rumph*) Varietas Emprit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1): 41-56.
- Ihsan, B. R. P., Maysaroh, I., dan Nurhayati, I. P. 2018. *Validasi Metode Ultra High Performance Chromatography Double Mass Spectrophotometry (UHPLC-MS/MS)* Untuk Analisis Kurkumin pada Ekstrak Etanol Kunyit (*Curcuma Longa*) dengan berbagai Perbandingan Konsentrasi. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 4(1): 29-34.
- Krisnamurti, A., dan Wardhana, A. S. 2024. Standardisasi Ekstrak Etanol 70% *Gelidium Zollingeri* Watu Ulo Jember. *Journal of Herbal, Clinical and Pharmaceutical Science (HERCLIPS)*, 5(02): 154-164.
- Kurmudle, N., Kagliwal, L. D., Bankar, S. B., dan Singhal, R. S. 2013. *Enzyme-assisted Extraction for Enhanced Yields of Turmeric Oleoresin and Its Constituents. Food Bioscience*, 3: 36-41.
- Kusbiantoro, D., dan Purwaningrum, Y. 2018. Pemanfaatan Kandungan Metabolit Sekunder pada Tanaman Kunyit dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Kultivasi*, 17(1).
- Malahayati, N., Widowati, T. W., dan Febrianti, A. 2021. Karakterisasi Ekstrak Kurkumin dari Kunyit Putih (*Kaemferia rotunda* L.) dan Kunyit Kuning (*Curcuma domestica* Val.). *Agritech*, 41(2): 134-144.
- Mardiah, M., Nurhayati, A., dan Amalia, L. 2018. Upaya Mengurangi Bau Khas pada Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Pertanian*, 9(1): 17-22.

- Nidianti, E., Wulandari, D. D., Aini, F. N., dan Sari, H. R. 2021. Sintesis dan Karakterisasi Nanopartikel Perak yang Mengandung Kurkumin sebagai Kandidat Awal Obat Antikanker. *JFSP: Jurnal Farmasi Sains dan Praktis*, 7(2): 113-119.
- Ningsih, A. W., dan Nurrosyidah, I. H. 2020. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Rendemen dan Skrining Fitokimia. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-Pham)*, 2(2): 96-104.
- Pramesthi, D., Ardyati, I., dan Slamet, A. 2020. Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar: (*Potential of Herbs and Spices Used in Local Buton Cuisine As Learning Resources*). *Biodik*, 6(3): 225-232.
- Pratama, I. A., Nugraha, F. Y., dan Chalim, A. 2019. Pengaruh Rasio Feed: Solvent dan Waktu terhadap Ekstraksi Oleoresin Jahe dengan Pelarut Etanol. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 5(2): 233-239.
- Rahayu, I. D., dan Hartatie, E. S. 2016. Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Alami dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging di Tingkat Keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13.
- Ramadhani, S., Elya, B., dan Forestrania, R. C. 2023. Aktivitas *Anti-elastase* dan Antioksidan dari Ekstrak Etanol Kayu Bangkal (*Nauclea subdita*) Korth. *Steud.* dengan Variasi Metode Ekstraksi. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2): 228-243.
- Sanjaya, M., dan Nurraharjo, E. 2023. Deteksi Jenis Rempah-Rempah Menggunakan Metode *Convolutional Neural Network* Secara *Real Time*. *J-SAKTI (Jurnal Sains Komputer dan Informatika)*, 7(1): 22-31.
- Susanto, E., Pohan, H. G., dan Lucyana, L. 1996. (*Curcuma domestica Val.*) (*Study on the Effects of Ethyl Alcohol Concentration and Particle Mesh on the Yield and Curcumin Content of Oleoresin Curcuma (Curcuma domestica Val.)*). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(1): 43-47.
- Syafaruddin, M. S. 2023. Ekstraksi dan Identifikasi Senyawa *Antidesmone* pada Beberapa Bagian Tumbuhan *Melochia Umbellata (Houtt) Stapf Var. Deglabrata*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Wahyuni, N. M. S., Wrasati, L. P., dan Hartiati, A. 2020. Pengaruh Perlakuan Suhu dan Waktu Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Daun Bambu Duri (*Bambusa blumeana*) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 5(1): 27.